

INDICE

IMPORTANTI NORME SICUREZZA	77
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	79
PANNELLO DI CONTROLLO	80
FUNZIONI DEI PROGRAMMI	81
UTILIZZO DELLA MACCHINA PER PANE	84
PRIMO UTILIZZO	84
FUNZIONAMENTO	84
MANUTENZIONE GENERALE E PULIZIA	85
RISOLUZIONE DI PROBLEMI E INTERROGATIVI	86
RICETTARIO	87
CARATTERISTICHE TECNICHE	90
DICHIARAZIONE DI GARANZIA	90

IMPORTANTI NORME SICUREZZA

Prima di utilizzare la macchina per il pane, leggete attentamente le seguenti istruzioni.

- La parte esterna dell'apparecchio e le aperture di fuoriuscita del vapore, raggiungono temperature molto alte durante il funzionamento. **Non toccate le parti della macchina soggette a riscaldarsi. Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per estrarre il pane.** Fate attenzione a toccare solo l'impugnatura del coperchio per aprire l'apparecchio.
- La macchina per pane deve essere collegata ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
- **Dopo ogni uso, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro. La spina va disinserita anche**
 - **in caso di malfunzionamento durante l'uso,**
 - **per rimuovere lo stampo di cottura del pane,**
 - **durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione, tenetelo ben lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Eliminate completamente tutti gli imballi esterni e interni. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere sistemato ad una distanza di almeno 5 cm. dalle pareti o da altri oggetti. Non installate e non utilizzate l'apparecchio vicino o sotto armadi a muro o altri oggetti pendenti come tendaggi o materiali infiammabili. Non poggiare nessun oggetto sull'apparecchio durante l'uso.
- L'apparecchio va sistemato su una superficie piana, termoresistente e antiscivolo. Evitate che l'apparecchio o il cavo di alimentazione tocchino superfici calde o vengano a contatto con fonti di calore (p.es. piastre elettriche di cottura o fiamme libere).
- Non mettete in funzione l'apparecchio senza averci inserito lo stampo o con lo stampo vuoto.
- Non esponete l'apparecchio alla pioggia o all'umidità e non usate l'apparecchio all'aperto o su superfici bagnate. Assicuratevi che stia sempre ben protetto da eventuali spruzzi d'acqua. Non immergete **mai** la spina, il cavo d'alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- **Avvertenza:** durante il processo di cottura non coprite il pane con fogli di alluminio o prodotti simili: il surriscaldamento che ne deriverebbe potrebbe danneggiare seriamente l'apparecchio.
- Questa macchina per pane è destinata ad uso esclusivamente domestico e non è intesa per uso professionale.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli descritti nel presente libretto di istruzioni.
- L'utilizzo di qualsiasi altro accessorio diverso da quelli forniti in dotazione con questo apparecchio possono danneggiare l'apparecchio stesso e possono anche causare gravi danni alle

- persone.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, non toccate nessun elemento in movimento. Non mettete le mani o le dita all'interno dell'apparecchio se prima non avete disinserito la spina dalla presa di corrente e lasciato all'apparecchio il tempo di raffreddarsi completamente.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.
- Conservate questo libretto di istruzioni per poterlo consultare anche in futuro.

Consigli utili

- Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per toccare l'apparecchio dopo l'uso o il pane appena sfornato.
- In caso di interruzione di corrente fino a un massimo di 5 minuti durante il ciclo, la macchina riprenderà automaticamente il processo dal punto di interruzione una volta ripristinata la normale alimentazione di corrente.
- Durante il processo di impastatura, è possibile che sulla finestrella di controllo si condensi del vapore acqueo che, comunque, sparirà durante la fase di cottura.
- Per ottenere del pane perfettamente cotto, non aprire il coperchio durante la fase di cottura.
- Dopo l'uso, date alla macchina e allo stampo il tempo di raffreddarsi completamente prima di procedere alla pulizia.
- Lo stampo e il gancio per impastare sono dotati di un rivestimento antiaderente. Per non danneggiarne il rivestimento, non usate mai oggetti duri, metallici, taglienti o appuntiti.
- **Attenzione:** mettere in funzione **la macchina vuota può danneggiare la macchina stessa a causa del surriscaldamento dello stampo vuoto.**

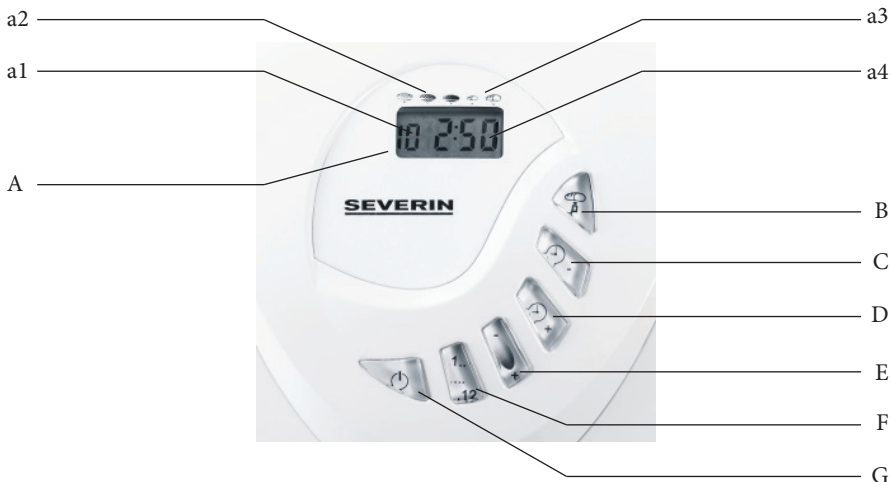
Avvertenze

- Nel caso fuoriesca del fumo dal comparto di cottura, assicuratevi che lo sportello rimanga ben chiuso e disinserite immediatamente la spina dalla presa di corrente a muro. Non cercate, in nessun caso, di soffocare o spegnere con acqua l'impasto che sta bruciando. La fuoriuscita di fumo può essere causata dal fatto che l'impasto lievitando sia traboccato dallo stampo e sia arrivato a toccare l'elemento riscaldante. Per questo è molto importante che rispettiate le quantità consigliate nelle ricette.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini, soprattutto quando è in funzione.
- Non appoggiate l'apparecchio su superfici morbide o facilmente infiammabili (per es. tappeti). Assicuratevi che sia sempre sistemato su un piano di lavoro solido e ben livellato. Sistemate sempre l'apparecchio in maniera tale che non possa cadere.
- Non toccate la cassa esterna metallica, né le fessure di fuoriuscita del vapore poste sul retro dell'apparecchio, né la finestrella di controllo che si trova sul coperchio: queste parti raggiungono temperature molto elevate durante la fase di cottura.
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo spento, di aver disinserito la spina dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



1.	Finestrella di controllo	5.	Estrattore del gancio per impastare
2.	Gancio per impastare	6.	Pannello di controllo con display
3.	Bicchiere graduato	7.	Stampo di cottura del pane
4.	Misurino dosatore	8.	Coperchio



A	Display	B	Peso del pane 🍞
a1	Display - programma	C	Timer - meno ⏪
a2	Display - livello di doratura	D	Timer - più ⏩
a3	Display - peso	E	Regolatore di doratura 🌑
a4	Display - tempo occorrente	F	Programma 1.....12
		G	Avvio / Arresto ⏻

PANNELLO DI CONTROLLO

A Display

Il display indica il programma selezionato, il livello di doratura, il peso e il tempo occorrente rimasto. L'esecuzione del programma è indicata dal lampeggio continuo della colonna sul display del tempo.

B Peso del pane 🍞

I programmi di cottura **1, 2, 3, 5 e 11** permettono di preselezionare il peso del pane. Il peso selezionato è indicato da un simbolo a punta di freccia che compare sul display sotto il simbolo corrispondente del pane.



C-D Timer - meno ⏪ / Timer - più ⏩

I programmi **1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 e 12** possono essere impostati in modo che si attivino successivamente e che il programma finisca il suo ciclo 13 ore dopo.

Esempio:

Volete far partire il programma alle ore 20:00 e volete che il pane sia pronto alle ore 7:30 del

giorno successivo. Quindi il ciclo totale del programma durerà 11 ore e 30 minuti.

- Usate il tasto 1.....12 per selezionare il programma desiderato.
- Premete i tasti del timer ( o ) fino a che il display mostrerà il tempo totale di 11 ore e 30 minuti.
- Aggiungere gli ingredienti seguendo le istruzioni contenute nella sezione Funzionamento. Evitate ogni contatto tra il lievito e i prodotti liquidi o il sale.
- Non usate la funzione della programmazione anticipata per ricette che richiedono l'uso di prodotti deperibili come uova, latte fresco o frutta. Sconsigliamo l'uso di questa funzione anche per quelle ricette che prevedono l'aggiunta di ingredienti (ad es. mandorle o frutta secca o in acini) durante la fase di impasto o durante la fase di lievitazione.

E Livello di doratura

Con i programmi da 1 a 7 si può selezionare il livello di cottura desiderato: sono disponibili 3 livelli. Il livello di doratura selezionato è indicato dalla punta di freccia nella parte superiore del display.

DORATO 

MEDIO 

BEN COTTO 

F Programma 1.....12

Premete il tasto 1.....12 per selezionare il programma desiderato.

Sul display sarà evidenziato il codice corrispondente al programma.


G Tasto

Questo tasto dà avvio al programma desiderato.

Si udrà un segnale acustico e comincerà a lampeggiare la colonna sul display del tempo.

Per arrestare il programma, tenete premuto il tasto per 3 secondi. Un segnale acustico confermerà il comando.

Protezione dall'immissione accidentale di comandi:

Dopo l'avvio del programma vengono bloccati tutti gli altri pulsanti fino al termine del processo di cottura, o sino a quando non viene premuto per almeno 3 secondi il tasto .

FUNZIONI DEI PROGRAMMI

Il menu permette di scegliere tra 12 programmi diversi:

1 = STANDARD

Questo è in genere il programma più usato, per la realizzazione di pane ad alto contenuto di farina bianca.

2 = PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE

Adatto alla preparazione del tipico impasto leggero Pane Bianco/Pane alla Francese.

3 = PANE INTEGRALE

Rispetto al programma STANDARD, questo programma prevede le fasi di lievitazione e di cottura più lunghe, a causa del fatto che l'impasto con alta quantità di farina di segale o integrale tende a lievitare meno rispetto all'impasto di farina bianca.

4 = BISCOTTI, PASTICCINI

Adatto alla preparazione di biscotti, che prevedono l'impiego del lievito specifico per dolci al posto del normale lievito.

5 = TORTE CON LIEVITO NATURALE

A causa del contenuto di zucchero, l'impasto tende a scurirsi più velocemente, perciò la fase di cottura in questo programma è più breve.

6 = PROGRAMMA BREVE, 700g.

Utilizzabile per ricette fino a 700 grammi. Il pane risulterà anche più piccolo e più compatto.

7 = PROGRAMMA BREVE, 1000g.

Utilizzabile per ricette fino a 1000 grammi. Il pane risulterà anche più piccolo e più compatto.

8 = IMPASTO

Questo programma non comprende la fase di cottura. Quando il programma ha concluso il suo ciclo, l'impasto (ad es. per la pizza) può essere tolto dallo stampo e cotto in un forno convenzionale.

9 = CONSERVE, MARMELLATE

Adatto per preparare conserve, marmellate. Durante la preparazione, assicuratevi che tutti gli ingredienti necessari (max. 1000 gr.) non superino il livello dei due terzi dello stampo di cottura perché il preparato tende a formare della schiuma.

10 = TORTE CIAMBELLE

Adatto alla preparazione di dolci con lievito specifico per dolci e non con lievito naturale.









11 = SANDWICH / PANINI

Ideale per la preparazione di panini. Il pane è a consistenza leggera e a crosta sottile.

12 = COTTURA

Utilizzabile per cuocere impasti già pronti (ad es. impasti preparati precedentemente con il programma IMPASTO). In questo modo, la fase di lievitazione può essere modificata a seconda del tipo di impasto prima di far partire il programma di cottura.

- *Programma breve da 700 gr. e da 1000 gr.:*
Questi programmi sono adatti alla preparazione del pane in breve tempo. Per la fase di lievitazione più breve, le forme di pane saranno più piccole e più dure del normale. Vi ricordiamo di usare acqua calda. I risultati migliori si ottengono con acqua a una temperatura approssimativa di 48-50°C. Vi raccomandiamo di utilizzare un termometro specifico per alimenti. Con una temperatura di acqua troppo bassa, il pane potrebbe non lievitare abbastanza; la temperatura troppo alta invece potrebbe accelerare troppo il processo di fermentazione del lievito, portando cioè anche in questo caso ad un risultato non soddisfacente.
- I programmi *STANDARD, PANE BIANCO, PANE INTEGRALE, TORTE CON LIEVITO NATURALE, TORTE CIAMBELLE* e *SANDWICH/PANINI*, offrono la possibilità di aggiungere ingredienti tipo le germe di grani, semi di girasole, erbe, semi di cumino, grani di pepe, nocelline, muesli, chicchi di mais, piccoli dadini di pancetta e altro secondo i gusti.
- Un segnale acustico indica qual è il momento più adatto per aggiungere questi ingredienti. Nella tabella qui sotto il momento adatto è segnato con il simbolo “•”.

Programmi	1 Standard	2 Pane bianco/ alla francese	3 Pane integrale	4 Biscotti Pasticcini	5 Torte con lievito naturale	6 Programma corto, 750g	7 Programma corto, 900g	8 Impasto (900g)	10 Torte normali	11 Panini	
Prima fase di impasto	 9 min.	16 min.	9 min.	7 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	15 min.	
	 10 min.	18 min.	10 min.								
Prima fase di lievitazione	20 min. •	40 min. •	25 min.	5 min.	5 min.	-	-	-	5 min.	40 min.	
	 14 min.	19 min.	18 min. •	8 min.	20 min. •	-	-	-	-	20 min.	29 min.
15 min.	22 min.	20 min. •									
Seconda fase di lievitazione	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.	
Breve fase di mescolatura	30 sec.	30 sec.	30 sec.	-	30 sec.	-	-	30 sec.	30 sec.	30 sec.	
Terza fase di lievitazione	4 min. 30 sec.	9 min. 30 sec.	14 min. 30 sec.	-	9 min. 30 sec.	-	-	9 min. 30 sec.	30 sec.	30 sec.	
	 45 min.	50 min.	70 min.	-	55 min. 50 min.	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.	
Ultima fase di lievitazione	 60 min.	65 min.	55 min.	80 min.	50 min. 60 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min. 55 min.	
	 65 min.	70 min.	60 min.								
Cottura	 2:53	3:40	3:32	1:40	2:50 2:55	0:58	0:58	1:30	2:50	3:00	
	 3:00	3:50	3:40								
Tempo tot. del programma											
Segnale acustico durante il programma	x	x	x	-	x	-	-	-	x	x	
Menu 9 CONSERVE, MARMELLATA		Pre-riscaldamento 15 min.			Fase di riscaldamento e lievitazione 45 min.			Fase di attesa 20 min.		Totale 1:20	
Menu 12 COTTURA		Cottura 60 min.									Totale 1:00

Informazioni importanti



- Se notate dei residui di farina sulle pareti interne dello stampo di cottura, aprite il coperchio durante la fase di impasto e usate un raschietto in gomma per reincorporare la farina all'impasto, in modo che il processo possa essere eseguito correttamente.
In seguito, richiudete il coperchio.
- Quando utilizzate lievito naturale, dovete rimuovere il gancio per impastare dopo la fase finale di impastatura.

UTILIZZO DELLA MACCHINA PER PANE

La vostra nuova macchina per pane vi permette di:








- Realizzare vari tipi di pane utilizzando tante ricette diverse, alcune delle quali sono in appendice a questo manuale. Comunque, questa macchina per pane permette anche di utilizzare pasta di pane già pronta, fino a un massimo di 500 grammi di ingredienti solidi (per un peso di ca. 1000 grammi di prodotto finito).
- Miscelare, realizzare impasti per pizza o dolci e far lievitare gli impasti stessi.
- Si possono utilizzare solo ricette che prevedano da 200 a 550 grammi di farina. Utilizzate 1 ½ cucchiaino di lievito per la farina bianca e 2 cucchiaini per farina di segale. Con una quantità inferiore, non può essere assicurata la riuscita dell'impasto. Con una quantità superiore, l'impasto lievitato potrebbe superare la capienza massima dello stampo.

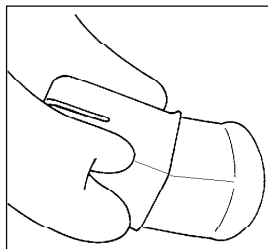
PRIMO UTILIZZO

- Rimuovete lo stampo di cottura ruotandolo in senso anti-orario.
- Per il primo utilizzo della macchina per pane, procedete alla sua pulitura completa seguendo quanto descritto nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.
- Inserite il gancio per impastare nel punto di aggancio all'interno dello stampo di cottura e riempite lo stampo con 125 ml di acqua circa.
- Reinserite lo stampo di cottura nella macchina e ruotatelo in senso orario per bloccarlo. Assicuratevi che si blocchi perfettamente in sede.
- Inserite la spina in una presa di corrente adatta.
- Agendo sul pulsante 1.....12 selezionate il programma **12 (COTTURA)**.
- Premete il pulsante  e lasciate la macchina in funzione per circa 10 minuti con il coperchio aperto. Questa operazione eliminerà il tipico odore che esalano gli elementi riscaldanti al loro primo utilizzo. Aerate bene il locale.
- Dopo, premete e tenete premuto per circa 3 secondi il tasto  per spegnere la macchina per pane (lo spegnimento è confermato da un segnale acustico); ora disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio per un sufficiente intervallo di tempo.
- Pulite l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.

FUNZIONAMENTO

- Aprite il coperchio, ruotate in senso anti-orario lo stampo di cottura e estraetelo.
- Inserite il gancio per impastare nell'apposito incavo posto all'interno dello stampo di cottura.
- Per ottenere risultati migliori, inserite dapprima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi, come la farina.
- Il lievito va aggiunto per ultimo. Quando utilizzate la funzione dell'impostazione anticipata

- tramite il timer, assicuratevi che il lievito non si trovi a contatto con il sale o con gli ingredienti liquidi.
- Reinserite lo stampo di cottura nella macchina e ruotatelo in senso orario per bloccarlo. Assicuratevi che si blocchi perfettamente in sede. Prima di ogni utilizzo della macchina per il pane, inserite la spina in una presa di corrente adatta e agite sull'interruttore di accensione/spengimento per accendere l'apparecchio.
 - Premete il pulsante **1.....12** per selezionare il programma desiderato.
 - Ogni volta che si schiaccia il pulsante, il display passa al programma successivo in sequenza.
 - Selezionate il livello di doratura desiderato . (Attivo solo per i programmi 1-7)
 - Selezionate il peso . (Attivo solo per i programmi 1, 2, 3, 5 e 11)
 - Premete il tasto  per avviare il processo di impastatura e di cottura.
 - (Se desiderate avviare il programma tramite l'impostazione anticipata del timer potete impostare ora il tempo totale di funzionamento, agendo sui tasti del timer appropriati  o .)
 - Durante la fase di impasto o di lievitazione dei programmi **1, 2, 3, 5, 10 e 11**, si sente un segnale acustico il quale indica che è possibile aggiungere altri ingredienti all'impasto, tipo frutta o mandorle. Dopo il segnale non aprite immediatamente il coperchio, ma aspettate sino al completamento del programma.
 - Se è necessario interrompere l'esecuzione del programma, premete il tasto  per circa 3 secondi. L'immissione del comando è confermata da un segnale acustico.
 - Una volta pronto il pane o l'impasto, si udirà un segnale acustico multiplo e l'indicatore del tempo sul display mostrerà **0:00**. Premete il pulsante  per almeno 3 secondi e aprite il coperchio.
 - Estraiete lo stampo dalla macchina usando guanti da forno. Non mettere lo stampo su superfici sensibili al calore.
 - Estrarre il pane dallo stampo. Per agevolare l'estrazione potete scuotere delicatamente lo stampo. Se il gancio per impastare si dovesse incastrare nel pane, rimuovetelo attentamente utilizzando l'attrezzo estrattore fornito in dotazione. Poggiate il pane su una griglia per dolci perché possa disperdere calore anche la parte sottostante del pane. Potrete tagliare il pane solo quando si sarà raffreddato.
 - Se la macchina per pane non viene spenta immediatamente dopo la fine del tempo di funzionamento programmato, il pane sarà tenuto in caldo automaticamente per un periodo di 60 minuti.
 - Dopo, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.




MANUTENZIONE GENERALE E PULIZIA

- **Avvertenza: prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo spento, di aver disinserito la spina dalla presa di corrente** e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente. Non immergete la macchina per il pane in acqua.
- Ruotate lo stampo di cottura in senso anti-orario, sollevatelo e togliete il gancio per impastare. Lo stampo di cottura e il gancio per impastare possono essere lavati con acqua calda e un detersivo leggero. Per lavare questi accessori, **non utilizzate materiali abrasivi**. Se non riuscite facilmente a staccare il gancio per impastare dallo stampo di cottura lasciatelo a mollo in acqua tiepida per circa 30 minuti. Non esercitate eccessiva forza per rimuovere il gancio.
- Per evitare di danneggiare la guarnizione dell'albero motore non lasciate lo stampo di cottura in ammollo per periodi di tempo superiori a quelli consigliati. Non lavate lo stampo di cottura in lavastoviglie.

- La parte interna del coperchio può essere pulita con un panno morbido, leggermente umido. Ma l'interno dell'apparecchio **va pulito solo con panno morbido e asciutto**.
- Non utilizzate prodotti detergenti specifici per i forni, e non utilizzate soluzioni abrasive o concentrate, né aceto o prodotti sbiancanti.
- Prima di riporre l'apparecchio, accertatevi che sia completamente freddo e asciutto.

RISOLUZIONI DI PROBLEMI E INTERROGATIVI

1. *Il pane ha un odore forte.*
Controllate di aver usato la quantità giusta di lievito. Troppo lievito determina uno sgradevole odore e fa lievitare troppo l'impasto. Usate sempre ingredienti freschi.
2. *Il pane è umido e la parte superiore è appiccicosa.*
Togliete il pane dallo stampo subito dopo la cottura e poggiatelo su di una griglia per dolci per farlo raffreddare.
3. *Premendo il pulsante di accensione il programma non si avvia:*
Assicuratevi che la spina sia ben inserita nella presa di corrente.
Quando l'apparecchio è ancora troppo caldo per un precedente ciclo di funzionamento, si attiva un dispositivo automatico di sicurezza che blocca la ripresa del funzionamento. In questo caso, sul display a LCD compare la dicitura **H:HH** e l'apparecchio emette un segnale acustico continuo. Premete il pulsante  per almeno 3 secondi ed estraete lo stampo con gli ingredienti dalla macchina. Fate raffreddare la macchina per circa 20 minuti con il coperchio aperto prima di riprovare ad avviare il programma.
4. *Dopo aver premuto il pulsante di accensione, sul display compare la dicitura **EEE**.*
La dicitura **E:EE** sul display, indica che il sensore della temperatura non funziona correttamente. In questo caso, fate controllare l'apparecchio da un tecnico qualificato.
5. *Il pane è lievitato troppo.*
Riducete la quantità di lievito, acqua o farina.
6. *Il pane non è lievitato abbastanza.*
Aumentate la quantità di lievito, di acqua o di sostanze dolcificanti. Accertatevi di aver versato gli ingredienti nello stampo di cottura nell'ordine corretto: prima gli ingredienti liquidi, seguiti da quelli solidi e solo per ultimo il lievito.
N.B.: il pane preparato con farina di segale o integrale tende a lievitare meno del pane di farina bianca.
7. *Quando inizia la fase di cottura, l'impasto collassa.*
L'impasto è troppo morbido. Riducete leggermente le quantità di liquidi o la dose di lievito, o ancora scegliete un programma che preveda un tempo di lievitazione più breve. Potreste anche provare ad aumentare la quantità di sale.
8. *L'impasto del pane è troppo morbido o troppo appiccicoso.*
La consistenza dell'impasto può diventare più omogenea se, durante il processo di impastatura, aggiungete un cucchiaino di farina.



9. *L'impasto è troppo duro.*

Aggiungete un cucchiaino di acqua durante il processo di impastatura.

RICETTARIO



Pane bianco/Pane alla Francese

Ingredienti:

<i>Programma:</i>	2 / Pane bianco		
<i>Impostazione</i>			
di acqua	120	180	ml
di latte	140	220	ml
di burro	10	15	g
di sale	1 ½	2	cdc
di zucchero	2	3	cdc
di farina tipo 405	400	600	g
di lievito di birra	1	1 ½	cdt
di lievito ca.	650g	1000g	



Pane all'uvetta

Ingredienti:

<i>Programma:</i>	1 / Standard		
<i>Impostazione</i>			
di acqua	200	310	ml
di burro	1 ½	2 ½	cdt
di sale	¾	1	cdc
di miele	2	3	cdt
di farina tipo 405	420	650	g
di lievito di birra	1 ½	2	cdc
uvetta	75	100	g
di lievito ca.	700g	1100g	



Pane alle cipolle

Ingredienti:

<i>Programma:</i>	1 / Standard		
<i>Impostazione</i>			
di acqua	350	500	ml
di sale	1	1 ½	cdc
di zucchero	1	1	cdc
di farina tipo 1050	540	760	g
di cipolle rosolate	75	100	g
di lievito di birra	1 ½	2	cdt
di lievito ca.	900g	1300g	



Pane integrale

Ingredienti:

<i>Programma:</i>	3 / Pane integrale		
<i>Impostazione</i>			
di acqua	310	415	ml
di olio	1	1 ½	cdt
di succo di limone	1	1 ½	cdt
farina di segale integrale	150	200	g
di farina tipo 1050	300	400	g
di zucchero	3	4	cdc
di sale	1	3	cdc
di lievito di birra	2	3	cdc
di farina d'avena	4	6	cdc
di lievito ca.	750	1000	



Pane di frumento

Ingredienti:

Programma:	1 / Basis		
Impostazione			
di acqua	220	350	ml
di yogurt naturale (grassi 3,5)	110	175	ml
di sale	1 ½	2 ½	cdc
di zucchero	¼	¾	cdc
di farina tipo 550	230	350	g
di farina tipo 1150	230	350	g
di lievito di birra	1 ¼	2	cdc
di lievito ca.	700g	1150g	

Impasto per pizza

Ingredienti:

Programma:	8 / Impasto		
Impostazione			
di acqua	230		ml
olio d'oliva	3		cdt
di sale	2		cdc
di zucchero	1		cdc
di farina tipo 550	400		g
di lievito di birra	2		cdc
di acqua	230		ml
di lievito ca.	600g		

Suggerimento:

Al termine del programma, rimuovete l'impasto dallo stampo di cottura. Lasciate riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Abbreviazioni:

cdc = cucchiaino da caffè (misurino dosatore: 1 cdc) = 5 ml

cdt = cucchiaio da tavola (misurino dosatore: 1 cdt) = 15 ml

g = grammo

ml = millilitro

Miscela già pronte disponibili in commercio

In commercio sono facilmente reperibili diverse miscele già pronte per l'uso.

- Nello stampo di cottura versate fino a 500 grammi di miscela pronta con la relativa quantità di lievito. Secondo la grandezza della confezione, potrebbe essere necessario utilizzare solo mezza confezione per volta.
- Aggiungere la corrispondente quantità di liquidi.

Programmi: STANDARD, PANE BIANCO/ ALLA FRANCESE oppure PANE INTEGRALE, a seconda del tipo di farina usato.

Conserven, Marmellate

La ricetta base si realizza con frutta in purea o tagliata finemente e gelatina di zucchero (in proporzione 2:1). Informazioni sulle proporzioni precise di frutta e gelatina di zucchero si possono trovare sulle confezioni dello zucchero.

- Lavate la frutta e se necessario pulitela.
- Pesate circa 900 g di frutta, ma rispettate sempre le quantità massime complessive per evitare la formazione di schiuma o di schizzi. La frutta deve essere tagliata in piccoli pezzi (di 1 cm massimo) o ridotta in purea.
- Inserite la frutta e 500 g di gelatina di zucchero nello stampo di cottura. Per realizzare confetture di fragole, aggiungete 1 cucchiaio da tavola di succo di limone e mescolate bene.
- Avviate il programma CONSERVE/MARMELLATE.

- Seguite attentamente il processo. Utilizzate una spatola per dolci in gomma per eliminare tutti i residui di zucchero dalle pareti dello stampo.
- Al termine del programma, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e con attenzione togliete lo stampo di cottura dall'apparecchio utilizzando un guanto da forno.
- Versate attentamente la confettura o la marmellata in vasetti già pronti. Chiudete bene i vasetti e lasciateli raffreddare.
- Sciacquate immediatamente dopo l'uso lo stampo di cottura.

Consigli utili sulle ricette

La macchina del pane è progettata per realizzare ricette che prevedono fino a 550 grammi di farina. Per evitare che l'impasto lievitando trabocchi dallo stampo di cottura e per ottenere la corretta e completa lievitazione dell'impasto, non superate questo limite.

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Lo zucchero contribuisce all'azione del lievito e fa diventare la crosta più spessa e scura.

Il sale contribuisce a compattare l'impasto e rallenta il processo di lievitazione.

Quando a una ricetta aggiungete altri ingredienti liquidi, ricordatevi di ridurre la corrispondente quantità di liquidi prevista dalla ricetta. Lo stesso criterio va seguito quando si aggiungono uova, formaggio fresco, o yogurt.

Il risultato della cottura è soggetto a fattori ambientali quali la pressione dell'aria, l'umidità, la durezza dell'acqua, la temperatura dell'ambiente e la temperatura degli ingredienti. Se una ricetta non soddisfa il vostro gusto, vi suggeriamo di modificarla secondo quanto descritto nel paragrafo *Risoluzioni di problemi e interrogativi*.

Nota importante per soggetti allergici

Con questa macchina per il pane è possibile utilizzare delle miscele specifiche per le persone con problemi di intolleranza al grano. Le forme di pane diventeranno relativamente più dure anche se utilizzate delle maggiori quantità di lievito per panificazione o per dolci.

Comunque, in questo caso, dovete utilizzare solo il programma STANDARD impostando il livello di doratura su BEN COTTO. Con questo programma, la forma di pane presenta una crosta più dura.

Con dei tipi di farina senza glutine, sconsigliamo l'utilizzo della programmazione anticipata. Avviate il programma sempre immediatamente dopo aver inserito gli ingredienti.

cottura. In seguito, richiudete il coperchio.

Per preparare pane senza glutine, è consigliabile usare le miscele di prodotto pronto da cuocere disponibili in commercio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello n°:	BM 3990
Voltaggio :	230 V~, 50 Hz
Consumo :	600 W
Capacità di produzione per ogni ciclo :	max. 550g di farina per 900g di pane
Dimensioni (circa) :	420 mm (L) x 280 mm (P) x 305 mm (H)
Peso :	5,7 kg
Timer :	pre-programmabile fino a 13:00 ore di anticipo
Programmi :	12
Accessori :	Contenitore graduato, misurino e estrattore del gancio per impastare
Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.	



Smaltimento

Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

DICHIARAZIONE DI GARANZIA

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER	92
DIN BAGEMASKINE	94
KONTROLPANEL	95
PROGRAMFUNKTIONER	96
SÅLEDES BENYTTES BAGEMASKINEN	99
FØR BRUG	99
BETJENING	99
RENGØRING OG VEDLIGEHOLD	100
TYPISKE PROBLEMER	100
OPSKRIFTER	102
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	104
GARANTIERKLÆRING	105

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem inden bagemaskinen tages i brug.

- Kabinettets overflade og dampventilerne bliver varme under brug. Rør aldrig ved apparatets varme dele. **Brug altid grydelapper eller grillvanter når brødet skal tages ud af bagemaskinen.** Sørg for altid kun at berøre lågets håndtag når bagemaskinen lukkes op.
- Apparatet bør kun tilsluttes en stikkontakt, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug og også**
 - hvis der opstår en fejl under brug,
 - når bageformen skal tages ud,
 - under rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad aldrig ledningen hænge frit ud over en bordkant; hold den altid væk fra apparatets varme dele, og sørg for at den ikke ligger hen over skarpe kanter.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Fjern al ud- og indvendig indpakning. Denne er fremstillet af materiale egnet til genanvendelse.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Sørg for at der altid er en afstand på mindst 5 cm ind til væggen eller andre ting. Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale, og placer heller ikke noget oven på selve apparatet.
- Placer altid bagemaskinen på et jævnt, varmekfast underlag. Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre varme overflader eller komme i kontakt med nogen former for varmekilder (såsom kogeplader eller åben ild).
- Start aldrig apparatet før bageformen med alle ingredienserne er blevet placeret inde i bagemaskinen.
- Udsæt ikke apparatet for regn eller fugt, og benyt aldrig bagemaskinen udendørs eller på våde overflader. Sørg altid for at bagemaskinen ikke udsættes for vandstænk. Stikket, ledningen og selve apparatet må **aldrig** nedsænkes i vand.
- **Advarsel:** Brødet må aldrig tildækkes med stanniol eller lignende under bageprocessen; den deraf følgende overophedning kan medføre alvorlig beskadigelse af bagemaskinen.
- Denne bagemaskine er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervs-mæssig anvendelse.
- Benyt aldrig dette husholdningsapparat til andre formål end det som er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Brug af andet tilbehør end det der er leveret fra producenten kan medføre ødelæggelse af apparatet; der er også en risiko for alvorlig personskade.
- Rør aldrig ved nogen af de bevægelige dele under bageprocessen. Stik aldrig fingrene eller hånden ind i apparatet medmindre stikket er taget ud af stikkontakten og bagemaskinen har kølet fuldstændigt af.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler,